ASCHERI
AZIENDA AGRICOLA

Barolo

Un Barolo prodotto in modo tradizionale con un assemblaggio di vigneti diversi

Vitigno: 100% Nebbiolo.
Periodo normale di vendemmia: 5/20 ottobre.
Durata normale della fermentazione: 15 giorni circa, a 28°C

Caratteristiche:
- colore rosso granato intenso
- bouquet ampio e composito di spezie dolci, fiori secchi, cuoio e sottobosco
- armonico, di buona struttura con tannini eleganti e complessità ed equilibrio notevole
- vino raffinato e potente al tempo stesso

Servire a: 14°/16°C
Abbinamenti: ottimo con carni rosse arrostite, allo spiedo, alla griglia e con tutti i formaggi stagionati.
Evoluzione: 18/20 anni se conservato in un luogo fresco e buio.

Punteggi:
2016 **92** Wine Enthusiast – **92** Robert Parker – **17/20** Jancis Robinson
2015 **93** Wine Spectator – **91** Robert Parker – **93** James Suckling
2013 **93** James Suckling
2012 **94** Wine Spectator – **92** James Suckling

Confezioni e formati

FORMATI DISPONIBILI: 0,75 Lt

Matteo Ascheri Azienda Agricola
Via G. Piumati, 25 – 12042 Bra (Cn) • Ph + 39.0172.412394 • Fax + 39.0172.432021
ascheri@ascherivini.it • www.ascherivini.it